

COLECCIÓN TEMPRANILLOS

TEMPRANILLO ROSADO



VARIETADES

Tempranillo Blanco
Tempranillo Tinto



VIÑEDO

Tempranillo tinto en vaso a 462 metros de altitud de más de 30 años, suelo arcillo calcáreo. Tempranillo blanco plantada hace 8 años en suelo equilibrado, ambas en secano.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia de madrugada, suave extracción del mosto, ligera maceración prefermentativa en frío. Fermentación del mosto flor directo extraído durante 25 días con una temperatura máxima de 15,5°C.



COLOR

Rosado muy brillante de baja tonalidad, entre rosa palo y asalmonado pálido



AROMAS

Frutos rojos maduros en nariz profundamente perfumada. Fresco y limpio.



PALADAR

Delicado y suave con una acidez que acompaña y alarga el postgusto dejando sensaciones de fresas frescas, sin perder untuosidad.



SERVICIO RECOMENDADO

12-14°C